FONDAZIONE "CECI"

Via G. P. Marinelli n. 3
60021 Camerano (AN)
Telefono: 071 730349
Fax: 071 2825013

VERBALE N. 5

GARA DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELL'ORGANIZZAZIONE E DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO SOCIO-SANITARIO-ASSISTENZIALE, SERVIZIO INFERMIERISTICO, SERVIZIO DI LAVANDERIA, SERVIZIO DI RISTORAZIONE, SERVIZI DI SUPPORTO ED AUSILIARIATO A FAVORE DEGLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO-RESIDENZA PROTETTA FONDAZIONE "CECI" E DEL SERVIZIO DI PULIZIA DELLA STRUTTURA
CODICE IDENTIFICATIVO GARA: 8036691736

L'anno 2019 (duemiladiciannove) il giorno 21 (ventuno) del mese di DICEMBRE, alle ore 08:30 a Camerano nella sede della Fondazione Ceci di via Marinelli n. 3 – negli uffici amministrativi dell'Ente – si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice, nominata con delibera del Consiglio di Amministrazione n. 45 del 22 Novembre 2019, per proseguire nell'esame dell'offerta tecnica delle cooperative ammesse alla Gara in oggetto.
La Commissione di gara è così composta:
- PRESIDENTE: Dott. Casavecchia Cristiano – Direttore della Casa Grimani Buttari Osimo;
- COMPONENTE: Dr.ssa Claudia Giammarchi - Dirigente politiche Sociali, Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Ancona;
- COMPONENTE: Dott. Stefano Cordella - Coordinatore dell'Ambito Sociale 3 Catria e Nerone PU
- SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Stefania Sabbatini impiegata amministrativa della Fondazione Ceci

La commissione prosegue l'esame degli elementi di valutazione dal B11 al D2.
I punteggi assegnati ai sub-criteri e le modalità con cui sono stati assegnati sono riportati nella tabella Allegato A al presente verbale.
Nello stesso allegato sono riportate anche le motivazioni dei coefficienti assegnati dai commissari.
Si dà atto che i coefficienti assegnati da ciascun componente della Commissione sono stati in gran parte identici; da un confronto tra i componenti stessi è anche risultato che le motivazioni sono le stesse per ciascun sub-criterio di valutazione qualitativo.
I lavori si interrompono alle ore 13:30 e la commissione si accorda per una nuova seduta per il giorno 10/01/2020 alle ore 9,00.
Di quanto sopra viene redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto.

PRESIDENTE: Dott. Casavecchia Cristiano

COMPONENTE: Dr.ssa Claudia Giammarchi

COMPONENTE: Dott. Stefano Cordella

SEGRETARIO VERBALIZZANTE: Stefania Sabbatini

GATO "A" AL VERBALE N. 5

ONE OFFERTA TECNICA - GARA DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELL'ORGANIZZAZIONE E DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO SOCIO-SANITARIO-ASSISTENZIALE, SERVIZIO INFERMIERISTICO, SERVIZIO DI RIA, SERVIZIO DI RISTORAZIONE, SERVIZI DI SUPPORTO ED AUSILIARIATO A FAVORE DEGLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO-RESIDENZA PROTETTA FONDAZIONE "CECI" E DEL SERVIZIO DI PULIZIA DELLA URA

E IDENTIFICATIVO GARA: 8036691736 ASSEGNAZIONE PUNTEGGI

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE COMMISSIONE GIUDICATRICE		COOPERATIVA SOCIALE NUOVA SAIR ONLUS	KCS CAREGIVER COOP.SOC.LE	CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA - COOP SOCIALE A R.L
B	B11) PROGETTO ESECUTIVO-OPERATIVO SOCIOSANITARIO ASSISTENZIALE **Servizio parrucchiere** - Piano di esecuzione, personale utilizzato, verifica delle prestazioni, prodotti e strumenti operativi utilizzati (attrezzature, ecc.) **(max punti 2)**	COEFFICIENTI	Cristiano Casavecchia	1,00	0,70	0,60
			Claudia Giammarchi	1,00	0,70	0,60
			Stefano Cordella	1,00	0,70	0,60
		MOTIVAZIONE		Proposta eccelente: apprezzabile la sinergia con le scuole professionali di parrucchieria e tirocini professionali.	Proposta discreta.	Proposta sufficientemente sviluppata.
		Media Coefficienti		1,00	0,70	0,60
		Rapporto ad 1 media coefficienti		1,00	0,70	0,60
		punteggio totale per elemento		**2,00**	**1,40**	**1,20**
C	C) PROGETTO FORMAZIONE CONTINUA **Programma, contenuti e verifica dell'attività formativa (non obbligatoriamente prevista per legge)** -ore annue previste per ciascun operatore - verifica dell'attuazione operativa dell'attività formativa svolta anche mediante il piano formativo presentato **(max punti 3)**	COEFFICIENTI	Cristiano Casavecchia	0,95	0,90	0,95
			Claudia Giammarchi	0,95	0,90	0,95
			Stefano Cordella	0,95	0,90	0,95
		MOTIVAZIONE		Proposta eccellente: formazione ad ampio raggio con temi riguardanti anche il risk management.	Proposta ottima e ben articolata.	Proposta eccellente: formazione ad ampio raggio con temi riguardanti anche il risk management.
		Media Coefficienti		0,95	0,90	0,95
		Rapporto ad 1 media coefficienti		1,00	0,95	1,00
		punteggio totale per elemento		**3,00**	**2,85**	**3,00**
D	D1)PROGETTO ESECUTIVO-OPERATIVO DI INTERVENTO ALBERGHIERO **Servizio di lavanderia, lavaggio biancheria piana e degli ospiti** - Piano di esecuzione, personale utilizzato, verifica delle prestazioni, prodotti e strumenti operativi utilizzati (attrezzature, ecc.) **(max punti 2)**	COEFFICIENTI	Cristiano Casavecchia	0,80	0,85	0,70
			Claudia Giammarchi	0,80	0,85	0,70
			Stefano Cordella	0,80	0,85	0,70
		MOTIVAZIONE		Proposta buona e ben articolata.	Proposta molto buona con processi ben definiti e utilizzzo dei prodotti rispettosi dell'ambiente.	Proposta discreta.
		Media Coefficienti		0,80	0,85	0,70
		Rapporto ad 1 media coefficienti		0,94	1,00	0,82
		punteggio totale per elemento		**1,88**	**2,00**	**1,64**
	D2)PROGETTO ESECUTIVO-OPERATIVO DI INTERVENTO ALBERGHIERO **Servizio di Ristorazione e preparazione pasti** - Piano di esecuzione, personale utilizzato, verifica delle prestazioni -tipologia dei prodotti offerti ed indicazione, in percentuale, di eventuali prodotti la cui provenienza sia regionale/filiera corta, o prodotti DOP, o prodotti IGP, e specificazione della tipologia di prodotti freschi offerti - sistema di controllo delle pietanze e della sicurezza alimentare, sistema HACCP - gestione degli imprevisti e/o emergenze e reportistica del servizio svolto **(max punti 8)**	COEFFICIENTI	Cristiano Casavecchia	1,00	0,90	0,75
			Claudia Giammarchi	1,00	0,90	0,75
			Stefano Cordella	1,00	0,90	0,75
		MOTIVAZIONE		Progetto molto dettagliato con attenzione ai prodotti tipici marchigiani e molto curato negli aspetti legati al decoro dell'ambiente e della tavola.	Proposta ottima e ben articolata.	Proposta buona con utilizzo prodotti DOP e IGP.
		Media Coefficienti		1,00	0,90	0,75
		Rapporto ad 1 media coefficienti		1,00	0,90	0,75
		punteggio totale per elemento		**8,00**	**7,20**	**6,00**